

PAT-NO: JP409191848A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 09191848 A
TITLE: RAW BEAN JAM
PUBN-DATE: July 29, 1997

INVENTOR-INFORMATION:

NAME
HATTORI, MITSUJI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
KK SUPIKA CORP	N/A
IWAMOTO ZENTARO	N/A
KK GOTO FURANJIYOU	N/A

APPL-NO: JP08032599

APPL-DATE: January 12, 1996

INT-CL (IPC): A23L001/20, A23L001/20 , A23G003/00 , A23G009/02

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a raw bean jam improved in flavor without impairing characteristics of bean jam, useful for Japanese cakes, a ban-jam bun, etc., by mixing a ground raw bean jam material with soybean powder pulverized into a fixed mesh or larger than it.

SOLUTION: A ground raw bean jam material such as red bean is mixed with 20-70wt.% based on the total calculated as solid content of soybean powder pulverized to >500 meshes, from which lipoxxygenase is removed or in which lipoxxygenase is deactivated. The raw bean jam material, for example, is obtained by blending 50g of powder of red bean jam with 50g of raw soybean

powder prepared by granulating fine powder having 1,000 meshes, 150cc
of water
and 100g of sugar.

COPYRIGHT: (C)1997,JPO

(51)Int.Cl. ⁸	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/20	3 0 1		A 2 3 L 1/20 3 0 1	Z
// A 2 3 G 3/00 9/02	1 0 6		A 2 3 G 3/00 1 0 6 9/02	

審査請求 未請求 請求項の数3 書面（全 3 頁）

(21)出願番号	特願平8－32599	(71)出願人	595110911 株式会社スピカコーポレーション 名古屋市西区牛島町5－5 カネヒサビル 4 F
(22)出願日	平成8年(1996)1月12日	(71)出願人	591084469 岩本 善太郎 京都府京都市右京区太秦御領田町19番地の 4
		(71)出願人	596023360 株式会社後藤解卵場 岐阜県岐阜市西野町7丁目北町13番地
		(72)発明者	服部 満治 名古屋市西区牛島町5－5 カネヒサビル 4 F

(54)【発明の名称】 生あん材

(57)【要約】

【目的】小豆などより低コストで栄養豊富な大豆を加えて、あんの持ち味が生かされた風味の良いあん材を提供する。

【構成】粉砕された小豆などの生あん材料中に、500メッシュ以上に微粉化し望ましくはリポキシナーゼを除去ないし失活させた大豆粉末を固形分換算で全体の20～70W%混合して生あん材とする。

【特許請求の範囲】

【請求項1】粉砕された生あん材料中に500メッシュ以上に微粉化した大豆粉末を固形分換算で全体の20～70W%混合したことを特徴とする生あん材。

【請求項2】大豆微粉末が混合される「生あん材料」が小豆である

【請求項1】に記載の生あん材。

【請求項3】リボキシナーゼを除去ないし失活させた「大豆微粉末」を用いる

【請求項1】に記載の生あん材。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】この発明は和菓子類、アンパン、汁粉、氷菓子、その他餡（あん）を用いる食品全般において広範に利用される。

【0002】

【従来の技術】周知のように生あんと砂糖等を合わせて練ったものを餡（あん）といい、和菓子類の基本材料として古来より広く親しまれているものであるが、生あんには使われる原料によって小豆を用いたあずきあん、インゲンを用いた白あん、青エンドウを用いたうぐいすあん、イモ類を用いたいもあんなどがあり、製造工程において原料が粉砕（煮てすりつぶす）されたこしあんやさらしあん、粒形が保たれたつぶあん（小倉あん）とに大別することもできる。

【0003】使用できる原料はほぼ上記のようなものに限られており、例えば大豆のように脂肪分を多く含む原料は対象外とされ、混合できる他の原料も寒天やうるし米を加えて羊羹やういろにしたり、或いは栗などの独立物を混ぜて複合品にする以外は甚だ限られているのが現状である。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】このようにあんに用いられる原料は小豆などややコスト高なものが多く、これに低コストな大豆や穀物粉などを混合すると、本来のあんとしての持ち味や風味が損なわれたり薄められたりするため、到底その製品価値を上げることは不可能であった。本発明はかかる問題点を解決して、低コストで栄養豊富な大豆を加えるにもかかわらずあんとしての価値を失わず、むしろ向上させるような新規なあんを提供することを課題とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】在来の方法で磨り潰すなどして粉砕された生あん材料中に500メッシュ以上、望ましくは1,000メッシュ程度に微粉化した大豆微粉末を固形分換算で全体の20～70W（重量）%混合して、これをあんに用いる生あん材とする。

【0006】この生あん材は広義に解釈するものとし、その製造プロセスも問わないから、必ずしも乾燥粉体に限らず、水分を含んでいたり砂糖その他の材料を先に混

ぜていきなりあん製品化する場合もその中の乾燥粉体分を捉えてこれに含ませるものとし、それをここでは「固形分換算」と称することにする。

【0007】多数のモニターによる試食によれば、混入する大豆の粉末が500メッシュを通らないような在来並みに粗い場合はあんの持ち味を著しく損ない、或いは単なる増量材としての価値以上のものを見出すことができなかった。ところがそれ以上細かくなるとあんの持ち味が生かされるばかりか、風合い、歯触りも含めて一層美味と認める場合が多くなった。その効果は混入量が全体の20～70W%、特に約50W%のときに明白であり、又、被混入原料が小豆のときに顕著であった。

【0008】なお、生大豆中に存在するリボキシナーゼを除去ないし失活させておくと、特有の臭いが消えるため、一層商品価値を高めることができる。

【0009】

【作用】本発明のように大豆を500メッシュ以上、すなわち粒径が約50μ以下にまで微粉化すると、それは小豆などの粉粒とは別の形態をとっているため、その混合物は単なる均等混合とは違った微細構造をなしている訳であり、それが普通の大豆粉末を混合した場合とは異なる独自の作用を味覚系統に与えて、あんの持ち味を保ちつつ、或いは一層あんらしさを引き出しながら、べとつかずファツとした感じで歯（舌）触りを良くするなどの結果をモニターにもたらしたものと推定される。しかしながらこれの厳密な理論的解明は今後の研究に委ねられるものであって、本発明の主眼とするところではない。

【0010】

【実施例1】通常の小豆あん粉末50gと1,000メッシュの微粉を顆粒化した生大豆パウダー（商品名マイクロパウダー：後藤硝卵場K.K製）50gと水150ccと砂糖100gとを混合して炊き上げ、餡状とする。

【0011】

【実施例2】上例の小豆あん粉末と生大豆パウダーの等量混合物を、在来の練り羊羹の生あん分に替えて用いることにより、新規の練り羊羹とする。

【0012】

【実施例3】

【実施例2】の等量混合物をインスタント汁粉の主原料とし、或いはこれを水に混ぜて冷凍し氷菓子とする。

【0013】

【実施例4】

【実施例1】の小豆あん粉末に替えてインゲンあん粉末を用い、同様の工程で白あんとする。

【0014】

【実施例5】

【実施例1】の小豆あん粉末に替えて青エンドウあん粉末を用い、同様の工程でうぐいすあんとする。

【0015】なお、本発明は上記各例に限定されるものではない。

【0016】

【発明の効果】このように本発明によれば、比較的低コ

ストの大豆を原料に加えながらもその持ち味を損なうことなく一層風味を向上させることが可能となり、経済性が増すと同時に、栄養的にもより豊富になり偏りを是正できる等、甚大な効果がある。